CE Bartscher

# AT 110




## 120789

## Bedienungsanleitung

**Heißluftofen AT 110**
**für 3 x 1/2 GN**

Seiten 1 bis 14

D/A/CH

## Instruction manual

**Convection oven AT 110**
**for 3 x 1/2 GN**

from page 15 to 28

GB/UK

## Mode d'emploi

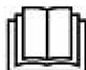
**Four à convection AT 110**
**pour 3 x 1/2 GN**

de page 29 à page 42

F/B/CH

**V3/0114**

**DEUTSCH**
**Original-Bedienungsanleitung**



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

# 1. Allgemeines
## 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

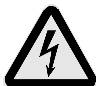
Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

## 1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

 ***WARNUNG!***

***Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.***

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

***Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.***

 ***ACHTUNG!***

***Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.***

 ***HINWEIS!***

***Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.***

 ***WARNUNG! Heiße Oberfläche!***

***Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!***

## 1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

 ***HINWEIS!***

***Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!***

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

## 1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

 ***HINWEIS!***

***Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.***

## 1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

# 2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

## 2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

## 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.


***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

## 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



***ACHTUNG!***

***Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.***

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Heißluftofen** ist **nur** für folgende **Zubereitungsarten von Speisen** bestimmt:

- Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse;
- Backen von Brot, Kuchen und Torten;
- Aufwärmen von Speisen;
- Auftauen von Tiefkühlprodukten;
- Gratinieren;
- Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Speisen.

Der **Heißluftofen** darf **nicht** verwendet werden für:

- das Heizen von Räumen;
- das Trocknen von Kleidung;
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.



***ACHTUNG!***

***Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.***

***Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.***

# 3. Transport, Verpackung und Lagerung
## 3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

## 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.


***HINWEIS!***
***Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.***

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

## 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

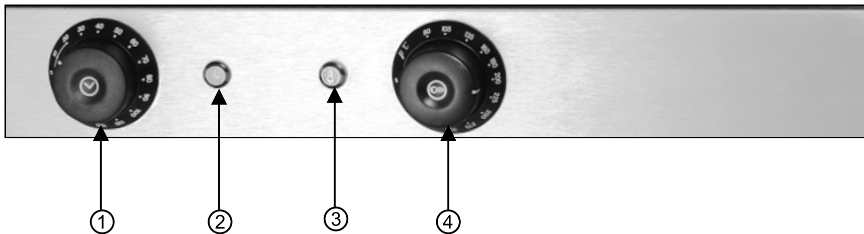
- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

# 4. Technische Daten
## 4.1 Technische Angaben

| **Bezeichnung** | **Heißluftofen AT 110<br>für 3 x 1/2 GN** |
|---|---|
| Art.-Nr.: | **120789** |
| Material: | Gehäuse und Garraum: Chromnickelstahl |
| Temperaturbereich: | 0 °C bis 300 °C |
| Zeiteinstellung: | 0 – 120 Min. |
| Anschlusswert: | 2,7 kW / 230 V~ 50 Hz |
| Abmessungen: | außen: B 460 x T 570 x H 460 mm<br>innen: B 350 x T 300 x H 275 mm |
| Abmessungen Roste: | B 325 x T 265 mm |
| Abstand zwischen den Einschüben: | 70 mm |
| Gewicht: | 25 kg |
| Zubehör: | 3 Roste |

Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Bedienblende




① Haupt-/Zeitdrehregler (0 – 120 Minuten)

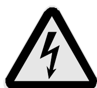
② Betriebs-Kontrolllampe

③ Aufheiz-Kontrolllampe

④ Temperaturdrehregler (0 °C - 300 °C)

# 5. Installation und Bedienung

## 5.1 Sicherheitshinweise

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

***Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.***

***Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.***

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

## 5.2 Aufstellen und Anschließen

 ***ACHTUNG!***

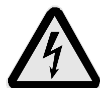
***Alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten sind ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchzuführen!***

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.

 ***HINWEIS!***

***Das Gerät ist nicht für den Einbau und für eine Reihenaufstellung geeignet!***

- Ziehen Sie vorsichtig die Schutzfolie von den Außenwänden ab, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.

 ***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

***Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!***
***Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).***
***Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!***

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

## 5.3 Bedienung

### Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Heizen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät ohne Speisen auf, um eventuelle störende Gerüche, die von der Wärmeisolierung entstanden sind, zu beseitigen. Stellen Sie hierzu den Temperaturdrehregler auf 200 °C und die Zeitdrehregler auf 30 Minuten ein. Öffnen Sie danach die Glastür, damit die Rauchrückstände entweichen können.

### Einstellungen

- Der Garvorgang im Heißluftofen erfolgt durch eine gleichmäßige Luftverteilung in dem Garraum. Die Luft wird durch den Heizkörper erwärmt und durch den Lüfter verteilt.
- Der Vorteil des Heißluftofens besteht darin, dass gleichzeitig unterschiedliche Speisen gekocht werden können (wenn die Gartemperatur die gleiche ist), ohne dass sich die unterschiedlichen Aromen der Lebensmittel vermischen.



***HINWEIS!***
***Heizen Sie den Heißluftofen vor jeder Benutzung gut auf. Stellen Sie die Temperatur ca. 30 °C höher als die angegebene Temperatur ein, damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.***

- Schalten Sie das Gerät mittels des Haupt-/Zeitdrehreglers ein, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn auf die Position 5-10 einstellen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur (0 °C -300 ° C) mit dem Temperaturdrehregler ein. Die Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet auf. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Heizelement ab und die Aufheiz-Kontrolllampe erlischt.
- Jetzt können die gewünschten Speisen in den Garraum des Heißluftofens gestellt werden.
- Stellen Sie mit dem Haupt-/Zeitdrehregler die gewünschte Zeit ein. Die Kontrolllampe leuchtet auf, sobald Sie diesen Regler betätigen. Der Lüfter läuft.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab.
- Entnehmen Sie die zubereiteten Speisen.



***WARNUNG! Verbrennungsgefahr!***
***Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß.***
***Öffnen und schließen Sie den Heißluftofen mit Hilfe des Türgriffes.***
***Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät bedienen.***

## Veränderliche Parameter beim Garvorgang

- **Temperatur**
- **Zeit**
- **Menge**

### Temperatur

Eine exakte Temperatureinstellung garantiert ein korrektes Garen der Speisen, sowohl an deren Außenseite als auch im Inneren.

Eine zu niedrige Temperatur z.B. bewirkt eher ein Austrocknen der Speisen als deren Garen. Eine zu hohe Temperatur hingegen kann zu einem Verbrennen der Speisen an deren Außenseite führen, wobei deren Inneres jedoch noch roh bleibt (eine Erscheinung, die manchmal vor allem bei Fleisch erwünscht ist).

### Zeit

Diese Variable hängt von der Menge der Speisen ab, die sich im Gerät befinden.

Je größer die Menge ist, desto länger sind auch die Garzeiten und umgekehrt.

Zu kurze Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten ermöglichen kein vollständiges Garen der Speisen; zu lange Garzeiten im Vergleich zu den korrekten Garzeiten hingegen führen zu einem Anbrennen der Speisenaußenseite.

### Menge

Die Menge der Speisen beeinflusst die Garzeit. Eine größere Menge an Speisen führt immer zu längeren Garzeiten und umgekehrt.

## Geeignetes Zubehör

- Benutzen Sie für die Speisenzubereitung im Heißluftofen die geeigneten 1/2 GN-Behälter 650 mm tief. Diese können in die 3 Führungsschienen des Gerätes eingesetzt werden.
- Sie können auch andere für hohe Temperaturen geeignete Back-, Brat- oder Auflaufformen benutzen. Stellen Sie diese auf die Roste in der gewünschten Höhe im Heißluftofen.
- Mit kleineren Back-, Brat- oder Auflaufformen erzielt man bessere Resultate.
- Verwenden Sie die Roste zum Bräunen von Fleisch wie z.B. Schnitzel, Würstchen, Bratwürste, tiefgekühlte Pizza.
- Achten Sie auf die richtige Wahl des Zubehörs, damit eine gleichmäßige Wärmeverteilung in den Behältern und im Gerät gewährleistet ist.

 ***HINWEIS!***

***Benutzen Sie nur hitzebeständige Brat- oder Backformen. Achten Sie auf die Angaben der Hersteller!***

## Ratschläge und Tipps

- Verteilen Sie die Speisen in den Behältern gleichmäßig, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erreichen.
- Benutzen Sie bei Backwaren keine Bleche, die höher als 20 mm sind und lassen Sie einen Abstand zwischen den Backwaren, damit sie nicht verkleben können.
- Würzen Sie die Speisen vor dem Garvorgang, schmecken Sie diese während der Zubereitung ab und würzen Sie bei Bedarf nach.
- Sparen Sie Zeit und Energie, indem Sie die Restwärme des Heißluftofens nutzen und noch andere Speisen zubereiten, solange das Gerät heiß ist.
- Geben Sie so wenig wie möglich Fett zu den Speisen, um Fettspritzer zu vermeiden und Fettgehalt zu reduzieren.
- Speisen, die Spritzer abgeben, immer im unteren Bereich des Heißluftofens garen.
- Wenn Sie feststellen, dass die Speisen zu dunkel werden, reduzieren Sie die Temperatur. Sind die Speisen zu hell oder werden lange nicht gar, erhöhen Sie die Temperatur im Gerät.

# 6. Reinigung und Wartung

## 6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



***ACHTUNG!***
***Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!***

## 6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem feuchten weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Roste und die genutzte GN-Behälter unter fließendem warmen Wasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gerät **niemals** mit scharfen oder harten Küchenutensilien, um die Beschädigung der Oberfläche des Gerätes zu vermeiden.

- o Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes **niemals** aggressive Reinigungsmittel oder Säuren.
- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

## 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- o Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- o Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- o Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

# 7. Mögliche Funktionsstürungen

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHEN | LÖSUNG |
|---|---|---|
| **Das Gerät ist an Stromversorgung angeschlossen, aber die Betriebs-Kontroll-lampe leuchtet nicht.** | • Netzstecker nicht richtig eingesteckt.<br>• Haupt-/Zeitdrehregler nicht eingestellt. | • Netzstecker ziehen und richtig einstecken.<br>• Haupt-/Zeitdrehregler einstellen. |
| **Das Gerät ist an Stromversorgung angeschlossen, heizt aber nicht auf.** | • Temperaturdrehregler nicht eingestellt. | • Temperatur einstellen. |
| **Das Koch-/ Backergebnis ist ungleichmäßig.** | • Lüfter defekt.<br>• Temperaturdrehregler defekt. | • Händler kontaktieren.<br>• Händler kontaktieren. |

**Die oben angegebenen Problemfälle sind nur zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Händler.**

# 8. Entsorgung

## Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

 ***WARNUNG!***

***Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.***

 ***HINWEIS!***



***Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.***

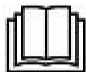
Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Bartscher

**ENGLISH**
**Translation**
**of the original instruction manual**



**Read these instructions before using and keep them available at all times!**




Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. General information
## 1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

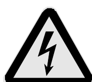
The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

## 1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

 ***WARNING!***

***This symbol highlights hazards, which could lead to injury.***
***Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.***

 ***WARNING! Electrical hazard!***

***This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.***

 ***CAUTION!***

***This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.***

 ***NOTE!***

***This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.***

 ***WARNING! Hot surface!***

***This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!***

## 1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.

 ***NOTE!***

***Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!***

Manufacturer **is not liable for** any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

## 1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

 ***NOTE!***

***The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.***

## 1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

# 2.Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

## 2.1 General information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

## 2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

 ***CAUTION!***

- o The device can be used by children **8 years and up**, as well as by people with disabilities and those with limited experience/knowledge as long as they are under supervision or have been instructed on proper use of the device and its possible dangers.
- o **Children** should not play with the device.

- Cleaning and **maintenance cannot be performed by children** younger than 8 years old and must be done under supervision.
- **Children under the age of 8 years old** must be kept away from the device and its power cord.
- Please keep these instructions and give them to future owners of the device.
- All people using the device should follow the instructions and tips contained in these instructions.
- Only use the device indoors.

## 2.3 Intended use



***ATTENTION!***

***The device has been designed and built for commercial use and should be operated only by qualified personnel in kitchen facilities.***

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

**The convection oven** is intended **only** for the following uses:

- preparation of meat, fish and vegetables;
- baking bread, cakes and pies;
- heating of dishes;
- defrosting of frozen products;
- baking (i.e. casseroles);
- preparation of cooled and frozen dishes;

**The convection oven may not** be used for:

- heating rooms;
- drying clothes;
- heating of fluids and other materials which are flammable, dangerous to health, or otherwise volatile.



***CAUTION!***

***Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.***

***Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.***

***The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.***

# 3. Transport, packaging and storage

## 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

## 3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

 ***NOTE!***

***If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.***

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

## 3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

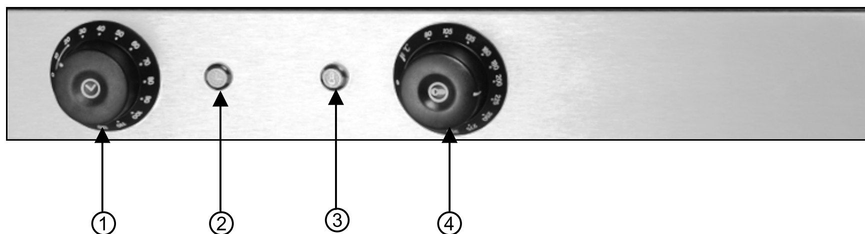
- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

# 4. Technical data
## 4.1 Technical specification

| **Name** | **Convection oven AT 110 for 3 x 1/2 GN** |
|---|---|
| Code-No.: | **120789** |
| Material: | housing and cooking chamber:chrome nickel steel |
| Temperature range: | 0 ℃ to 300 ℃ |
| Time settings: | 0 – 120 min. |
| Power: | 2,7 kW / 230 V~ 50 Hz |
| Dimensions: | outer: W 460 x D 570 x H 460 mm<br>inner: W 350 x D 300 x H 275 mm |
| Dimensions grids: | W 325 x D 265 mm |
| Distance between trays: | 70 mm |
| Weight: | 25 kg |
| Accessories: | 3 grids |

We reserve the right to make technical changes!

## 4.2 Control panel



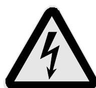

① Main / time regulator (0 – 120 minutes)

② Primary control light

③ Heating control light

④ Temperature regulator (0 ℃ - 300 ℃)

# 5. Installation and operation
## 5.1 Safety instructions



***WARNING! Risk of electric shock!***

***The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.***

***Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.***

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled.
- Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not move or tilt the device when in operation.

## 5.2 Installation and connection



***ATTENTION!***

***Installation and maintenance operations may only be performed by qualified professionals!***

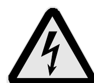
- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on a flat, stable floor space which can support the weight and is not sensitive to heat.
- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.



***NOTE!***

***The device is not a built-in device and should not be installed as such!***

- Carefully remove the protective foil from internal surfaces to avoid leaving any adhesive tape. If any adhesive tape does remain stuck, remove it using an appropriate agent.



***WARNING! Hazard via electrical current!***

***The device can cause injuries due to improper installation!***

***Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).***

***Connect the device only in case of compliance!***

- The electrical circuit of the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device to a wall outlet; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible so as to quickly disconnect the device if the need arises.

## 5.3 Operation

### Preparing the device

- Prior to use, clean the interior and exterior of the device with a soft, moist cloth and mild cleaning agent.
- Prior to first use, heat the device without food inside to eliminate any unpleasant odors from the thermal insulation. To do so, set the temperature at 200 °C and the time regulator at 30 minutes. Next, open the doors to allow any fumes to escape.

### Settings

- The process of cooking in a convection oven is the result of the even flow of air in the cooking chamber. The air is heated by a heater and distributed by a ventilator.
- An advantage of a convection oven is that different dishes can be cooked at the same time (if the temperature for each is the same), without aromas from the various foods mixing.



***NOTE!***

***Prior to each use of the convection oven, heat it thoroughly. Set the temperature at approx. 30 °C higher than recommended to achieve even cooking.***

- Turn on the device using the main /time regulator, turning it clockwise to the 5-10 position.
- Set the proper temperature (0 °C - 300 °C) using t he temperature regulator. The heating control light will come on. When the desired temperature is reached, the heater will turn off and the heating control light will go off.
- Dishes to be cooked may now be placed inside the oven.
- Using the main / time regulator, set the appropriate time. The control light will come on when the regulator is activated. The ventilator will also be activated.
- After the set time expires the device will automatically turn itself off.
- Remove the cooked dishes.



***WARNING! Danger of burns!***

***While in use some elements of the device get very hot. Open and close the oven door using the handle. When using the device, wear protective gloves.***

## Variable parameters of the cooking / baking process

- **Temperature**
- **Time**
- **Quantity**

- **Temperature**

Precise temperature settings guarantee proper cooking of dishes both on the outside and inside.

Too-low temperatures cause dishes to dry out rather than cook / bake properly.

Too-high temperatures can cause dishes to burn on the outside while the inside remains uncooked (which is sometimes the desired result when cooking some meat).

- **Time**

This variable depends on the quantity of food in the oven. The more to be cooked, the longer time needed to cook and vice-versa.

Too-short cooking time, in comparison to proper cookig time, does not allow for dishes to cook thoroughly; too long in the oven results in burning of dishes on their outside.

- **Quantity**

The amount of food to be cooked influences the time needed to cook / bake. A greater quantity of food requires a longer preparation time and vice-versa.

## Appropriate cookware

- For cooking dishes in the convection oven, use GN 1/2 containers with a depth of 650 mm. They may be inserted into the three guides inside the device.
- Other heat-resistant cookware for baking, frying or casseroles may be used. Place them at the appropriate height inside the oven.
- Smaller cookware will give better results.
- Use the grilles for browning meat, as well as for pork chops, sausage and frozen pizza.
- Choose the appropriate accessories in order to ensure proper distribution of heat in the cookware and device.



***NOTE!***

***Use only cookware resistant to very high temperatures. Follow manufacturers' instructions!***

### Advice and tips

- For even cooking, distribute dishes evenly throughout cookware.
- For baking, do not use cookware deeper than 20 mm and leave room between dishes to avoid sticking.
- Season dishes prior to cooking; during cooking check their flavor and add spices as necessary.
- To save time and energy, use the heat which remains inside the device to prepare other foodstuffs as long as the device is hot.
- Use as little oil/fat as possible to avoid splattering and reduce the fat content of foodstuffs.
- Dishes which may splatter should be cooked in the lower part of the oven.
- If dishes become overly browned, lower the temperature. If they are too light or taking too long to cook, raise the temperature.

# 6. Cleaning and maintenance
## 6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power supply and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

 ***CAUTION!***

***The device is not suited for direct washing via water jets.***
***Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!***

## 6.2 Cleaning

- To avoid burning of leftover foodstuffs, clean the device following each use.
- Clean the interior and exterior of the device with a moist, soft cloth and mild cleaning agent.
- Wash grilles and GN containers in running water with a cloth or sponge and mild cleaning agent. Rinse in clean water and dry thoroughly.
- **Never** clean the device using sharp or hard kitchen utensils, to avoid damaging the device’s exterior surface.

- **Never** use aggressive cleaning substances nor acids.
- Use only a soft cloth and **never** use any type of harsh implements which may scratch the device.
- After cleaning, wipe the device dry with a soft cloth.

### 6.3 Safety instructions for maintenance

- Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

## 7. Possible Malfunctions

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| **Device is connected to power supply but primary control light doesn't come on.** | • Improperly inserted plug.<br>• Main / time regulator not set. | • Remove and reinsert plug properly.<br>• Set main / time regulator. |
| **Device is connected to power supply but fails to heat up.** | • Temperature regulator not set. | • Set temperature. |
| **Uneven results from cooking/baking.** | • Damaged ventilator.<br>• Damaged temperature regulator. | • Contact the sales agent.<br>• Contact the sales agent. |

**The above mentioned trouble cases are just exemplary and to give you orientation. Should these or similar troubles occur, please switch off the device and stop use immediately. Contact qualified technicians or the manufacturer for inspection and repair.**

# 8. Waste disposal

## Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

 ***WARNING!***

***To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.***

 ***NOTE!***

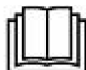


***For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

**FRANÇAIS**
**Traduction**
**du mode d'emploi original**



**Avant d’utiliser l’appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !**



Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Généralités

## 1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

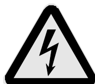
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

## 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

 ***AVERTISSEMENT !***

***Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.***

 ***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

***Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.***

 ***ATTENTION !***

***Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.***

 ***REMARQUE !***

***Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.***

 ***AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!***

***Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraine des risques de brûlures!***

## 1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

 ***REMARQUE !***

***Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !***

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

## 1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

 ***REMARQUE !***

***Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.***

## 1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.

Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

# 2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

## 2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

## 2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.



***ATTENTION !***

- L’appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans,** ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu’elles utilisent l’appareil sous surveillance, ou qu’elles aient reçu des instructions sur l’utilisation de l’appareil et les risques encourus.
- **Ne pas** laisser les **enfants** s’amuser avec l’appareil.

- Les **enfants  ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

## 2.3 Utilisation conforme



***ATTENTION !***

***L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.***

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le **four à convection** n'est prévu **que** pour un **usage culinaire**:

- cuisson de la viande, des poissons et des légumes;
- cuisson du pain, des gâteaux et des tartes;
- réchauffement des plats;
- décongélation des produits surgelés;
- idéal également pour les gratins;
- préparation des aliments réfrigérés et surgelés.

Le **four à convection** ne doit **pas** être utilisé pour:

- le chauffage de locaux;
- le séchage de vêtements;
- la conservation d'objets facilement inflammables;
- le chauffage d'objets facilement inflammables, de produits nuisibles à la santé.



***ATTENTION !***

***Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.***

***Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.***

***L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.***

# 3. Transport, emballage et stockage

## 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

## 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.


***REMARQUE !***

***Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.***

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

## 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

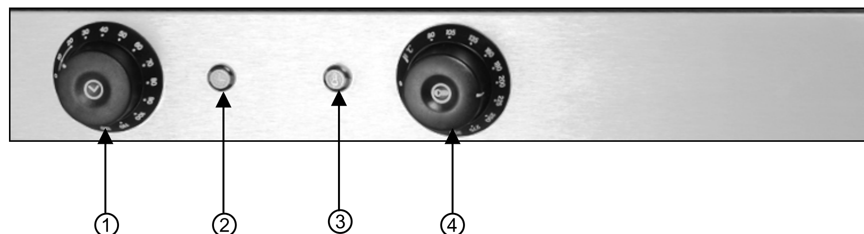
- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage.
  Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

# 4. Données techniques
## 4.1 Indications techniques

| **Nom** | **Four à convection AT 110 pour 3 x 1/2 GN** |
|---|---|
| Code-No. : | **120789** |
| Confection : | Boîtier et chambre de cuisson:acier nickel-chrome |
| Gamme de température : | 0 ℃ à 300 ℃ |
| Durée de cuisson : | 0 – 120 min. |
| Alimentation : | 2,7 kW / 230 V~ 50 Hz |
| Dimensions : | Ext. : larg. 460 x prof. 570 x haut. 460 mm<br>Int. : larg. 350 x prof. 300 x haut. 275 mm |
| Dimensions grille: | larg. 325 x prof. 265 mm |
| Distance entre plaques: | 70 mm |
| Poids : | 25 kg |
| Accessoires : | 3 grille |

Sous réserve de modifications !

## 4.2 Bandeau de commande



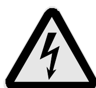

① Molette de réglage principale / timer (0 - 120 minutes)

② Lampe témoin de contrôle du fonctionnement

③ Lampe témoin de réchauffement

④ Molette de réglage de la température (0 ℃ - 300 ℃ )

# 5. Installation et utilisation
## 5.1 Consignes de sécurité

 ***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

***L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.***
***Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.***

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus.
  Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail.
  Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques.
  Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.

## 5.2 Installation et branchement



***ATTENTION !***

***L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié !***

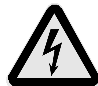
- Déballer l'appareil et retirer entièrement les matériaux de protection et d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable, capable de soutenir le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.



***INDICATION!***

***L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ni pour être placé dans la continuité d'autres meubles ou appareils.***

- Retirer délicatement la feuille de protection des surfaces extérieures afin d'éviter de laisser des dépôts de colle. Si toutefois il restait des traces de colle, les éliminer à l'aide d'un dissolvant approprié.



***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

***L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.***

***Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).***

***Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!***

***Respecter les consignes de sécurité !***

- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Installez l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible.

## 5.3 Utilisation

### Préparation de l'appareil

- Avant la première mise en service, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une lavette humide et souple et d'un produit de nettoyage doux.
- Avant la première utilisation, faire chauffer l'appareil d'abord sans aliments afin d'éliminer les éventuelles odeurs désagréables provenant des restes de produits d'isolation thermique. Pour ce faire, régler la température à 200 °C à l'aide de la molette et régler le timer à 30 minutes. Ouvrir ensuite la porte afin que les odeurs résiduelles puissent s'échapper.

### Réglage

- Le procédé de cuisson dans le four à convection est réalisé par une distribution égale de la chaleur dans toute la chambre de cuisson. L'air est réchauffé par une résistance et pulsé par un ventilateur.
- L'avantage du four à convection est le fait que l'on puisse simultanément cuire divers aliments (si la température de cuisson est équivalente) sans que les arômes se mélangent.



***INDICATION!***

***Avant chaque utilisation, bien préchauffer le four à convection. Régler à une température supérieure d'environ 30 °C à la tempéra ture de cuisson afin d'obtenir un effet de cuisson idéal.***

- Allumer l'appareil à l'aide de la molette de réglage principale, en la positionnant sur une position entre 5 et 10 en tournant dans le sens horaire.
- Régler à la température désirée (0 °C - 300 °C) à l'aide de la molette de réglage de la température. Le témoin de contrôle du réchauffement s'allume. Lorsque la température voulue est atteinte, la résistance arrête de chauffer et le témoin de réchauffement s'éteint.
- Placer les aliments dans la chambre de cuisson du four.
- A l'aide de la molette de réglage principale / timer, régler le temps de cuisson voulu. La lampe témoin s'allume lorsque le temps est réglé. Le ventilateur commence à fonctionner.
- Après écoulement du temps de cuisson réglé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirer les aliments cuits du four.



***AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!***

***Durant le fonctionnement de l'appareil, certains éléments s'échauffent fortement.***
***Ouvrir et fermer la porte du four à l'aide de la poignée.***
***Porter des gants de protection lors de l'utilisation de l'appareil.***

## Paramètres variables durant le processus de cuisson / de rôtissage

- **la température**
- **le temps**
- **la quantité**

- **La température**

Un réglage approprié de la température garantit une cuisson adéquate des plats, à leur surface comme à l'intérieur.

Une température trop basse provoque p.ex. un assèchement des aliments et non leur cuisson / leur rôtissage.

Une température trop élevée peut en revanche causer la carbonisation de la surface des aliments et laisser l'intérieur cru (pour la cuisson de la viande, ce phénomène est souvent désiré).

- **Le temps**

Cette variable dépend de la quantité de plats qui ont été placés dans le four. Plus cette quantité est grande, plus le temps de cuisson / de rôtissage est long et vice-versa.

Un temps de cuisson / de rôtissage trop court par rapport à un temps de cuisson adéquat ne permet pas de cuire convenablement les plats ; un temps de cuisson trop long conduit en revanche à une carbonisation de la surface des plats.

- **Quantité**

La quantité de plats a une influence sur le temps de cuisson / de rôtissage. Une plus grande quantité de plats implique toujours un temps de cuisson / de rôtissage plus long et vice-versa.

## Récipients adaptés

- Utiliser les récipients adaptés à la cuisson dans le four à convection de type GN 1/2 d'une profondeur de 650 mm. Il est possible de les insérer dans les trois glissières de l'appareil.
- Il est possible d'utiliser d'autres récipients et plats à gratins, à griller ou à rôtir résistants aux hautes températures. Les placer sur les grilles du four à une hauteur adaptée.
- De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus en utilisant des récipients et des plats de moindres dimensions.
- Utiliser les grilles du four pour faire dorer la viande comme par exemple des côtelettes ou des saucisses ou pour faire cuire des pizzas surgelées.
- Choisir des accessoires adaptés qui assurent une cuisson égale par une distribution correcte de la chaleur dans tout le plat et dans l'appareil.

 ***INDICATION!***

***N'utiliser que des récipients et des plats résistants aux hautes températures. Suivre les indications du fabricant!***

**Conseils et indications**

- Placer les aliments dans les plats de manière à obtenir une cuisson égale sur toute leur surface.
- Pour la cuisson de pâtisseries, n'utiliser que des plats ou des plaques de cuisson d'une hauteur de maximum 20 mm et laisser un espace suffisant entre les produits afin qu'ils ne collent pas ensemble.
- Assaisonner les aliments avant la cuisson et vérifier leur goût durant la cuisson afin de corriger l'assaisonnement si nécessaire.
- Afin d'économiser de l'énergie et du temps, il est possible d'utiliser la chaleur émanant du four après la cuisson d'aliments pour réchauffer d'autres plats tant que l'appareil est encore chaud.
- Ajouter le minimum de produits gras aux aliments afin de limiter les éclaboussures et la teneur en graisse des plats.
- Placer les aliments qui peuvent provoquer des éclaboussures dans le bas du four.
- Si les aliments brunissent trop vite durant la cuisson, réduire la température. S'ils ne cuisent pas ou s'il faut trop de temps pour obtenir une cuisson adéquate, augmenter la température de l'appareil.

# 6. Nettoyage et maintenance

## 6.1 Consignes de sécurité

o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l´appareil.

o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

o Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.



***ATTENTION !***

***L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.***
***Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !***

## 6.2 Nettoyage

o Afin d'éviter la carbonisation des restes d'aliments, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

o Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une lavette souple et humide et d'un produit de nettoyage doux.

o Nettoyer les grilles de cuisson et les récipients GN à l'eau courante à l'aide d'une lavette souple ou d'une éponge et d'un produit de nettoyage doux. Rincer abondamment à l'eau claire et sécher correctement.

o **Ne jamais** nettoyer l'appareil à l'aide d'instruments de cuisine durs ou affûtés afin d'éviter d'endommager les surfaces intérieures du four.

- **Ne jamais** utiliser de produits agressifs ou acides pour nettoyer l'appareil.
- N'utiliser que des lavettes souples et **ne jamais** utiliser d'éponges dures ou de grattoirs qui pourraient griffer les surfaces de l'appareil.
- Après le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon souple et sec pour en essuyer et polir les surfaces.

## 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d’alimentation pour vérifier s’il n’est pas abîmé. Ne jamais utiliser l’appareil lorsque le câble d’alimentation est endommagé. Afin d’éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

# 7. Anomalies de fonctionnement

| PROBLEME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|
| **L'appareil est raccordé au réseau électrique, mais le témoin de contrôle du fonctionnement ne s'allume pas.** | • La prise est mal raccordée.<br>• La molette principale / le timer n'a pas été réglé. | • Retirer la prise et la réintroduire correctement.<br>• Régler le temps ou la température à l'aide de la molette. |
| **L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas.** | • La température n'a pas été réglée. | • Régler la température. |
| **L'effet de cuisson n'est pas égal sur toute la surface des aliments.** | • Le ventilateur ne fonctionne pas.<br>• Le régulateur de température ne fonctionne pas. | • Contacter le vendeur.<br>• Contacter le vendeur. |

**Les cas mentionnés ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif et doivent être considérés comme des exemples. Si de tels problèmes ou d'autres se présentent, débrancher l'appareil et ne pas l'utiliser. Pour toute vérification ou réparation, contacter immédiatement le service après-vente ou le vendeur.**

# 8. Elimination des éléments usés

## Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

 ***AVERTISSEMENT !***

***Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.***

 ***REMARQUE !***



***Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120